

Crema de Sant Josep o crema catalana

És indubtable que a Catalunya, una de les postres més típiques és la crema catalana.

El fet de l'associació d'aquest dolç a base d'ous amb el sant del lliiri, se suposa que obeïa, tradicionalment a l'abundància de la posta d'ous per aquestes dates primaverals.

Una de les coses que sorprén més la resta d'europaus que coneixen Catalunya és la difusió dels dolços tradicionals associats a una diada o festa en concret.

Així trobem :
Panellets de tots Sants
Torrans de Nadal
Bunyols de Quaresma
Coca de Sant Joan
Tortell de Reis
La mona de Pasqua



INGREDIENTS:

- 1 litre de llet
- 1 canó de canyella
- 1 pela de llimona
- 6 o 8 rovells d'ou
- 200 o 250 g de sucre
- 50 o 60 g de midó de cuina

PREPARACIÓ:

Poseu la llet a bullir amb el canó de canyella i la pela de llimona. En arrencar el bull traieu-la del foc, coleu-la i feu-la refredar. En un bol ben a poc a poc, barrejeu els rovells, el sucre i el midó, si pot ser passat pel sedàs, i aneu-hi tirant llet fins a barrejar-ho bé, sense grumolls. La resta de la llet la poseu al foc i quan arrenqui el

bull hi tireu la barreja, remenant-ho bé i contínuament amb una cullera de fusta i en una sola direcció, uns quants minuts. Traieu la crema del foc, continueu remanant-la o batent-la uns moments i aboqueu-la en una gran plata o en plats individuals. Deixeu-ho refredar i, al moment de servir-la, empolseu-hi sucre i cremeu-lo amb la pala de ferro especial ben roent.

Recepta extreta del llibre de *la cuina catalana* de Jaume Fàbrega.

DITA POPULAR :

La crema, si és ben cremada, a xics, i a grans agrada.